

Wenn landschaftliche Schönheit, edler Wein, kulinarische Köstlichkeiten und freundliche Menschen irgendwo in einer perfekten Symbiose zusammenfinden, dann kann es sich dabei nur um einen glücklichen Zufall handeln - oder um einen Ausgezeichneten Buschenschank in der Steiermark.

Das Ziel der ausgezeichneten Buschenschenken ist, ihren Gästen eine hervorragende Qualität und eine breite Auswahl an regionalen Weinen und Produkten anzubieten. Besonders Wert gelegt wird auf Glaskultur, das Ambiente, die Qualität und Herkunft der Produkte. Im ausgezeichneten Buschenschank können Sie sicher sein, Weine aus eigener Erzeugung und Jausenspezialitäten vom eigenen Betrieb, oder aus der unmittelbaren Nachbarschaft, kredenzt zu bekommen.

„Man genießt am besten vor Ort, denn nur im Zusammenspiel von Essen, Menschen, Kultur und Landschaft zeigt das Weinland sein ganzes Potential.“



Ausgezeichneter





Altbewährtes aus unserer Speisekammer



Die Brettljause ist die traditionelle Jause im steirischen Buschenschank!

▼ **Brettljause** € 13,90

Geselchtes, Aufstriche, Speck, Käse, Lendbratl, Brüstel, Kren und Gemüse. A, G, O

▼ **Belegtes Brot** € 8,50

Geselchtes, Speck, Käse, Kren und aufs Brot kommt ein Verhackert. A, G, O

Bei jeder Jause sind zwei Scheiben Brot dabei, außer bei den Belegten- und Aufstrich Broten.
Jede weitere kostet € 0,90

Unser Brot ist nicht Glutenfrei!

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose, O = Sulfite

Traditionelles
bewahren und offen
für Neues sein...

Altbewährtes aus unserer Speisekammer



▼ **Brüstelbrot** € 8,50

Darunter Bratlfett, garniert mit Gemüse, Pfefferoni und Kren.
Brüstl ist ein knusprig gebratenes Bauchfleisch. A, O

▼ **Bratl Trio** € 14,50

Knusprig gebratenes Bauchfleisch mit Apfelkren und Käferbohnen,
mit Bratlfett, Senf, garniert mit Gemüse und Kren. O, M, A

▼ **Brüstl im Ganzen** € 13,00

Gebratenes Bauchfleisch mit Bratlfett,
garniert mit Gemüse und Kren. A, O

A = Glutenthaltiges Getreide, O = Sulfite, M = Senf

Es gibt keine
aufrichtigere Liebe
als die zum Essen...

Hausplatte in 3 Variationen



▼ **Hausplatte Variation 1** € 16,00 pro Person

Ab 4 Personen

Ein Streifzug durch unser südsteirisches Weinland mit allen Köstlichkeiten und Besonderheiten. Die ideale Jause für die Familie. A, G, N, O

▼ **Hausplatte Variation 2** € 18,00 pro Person

Ab 4 Personen, Hausplatte wie oben,
mit Rindfleischsulzerl, Schafkäse und Käferbohnen auf Blattsalat. A, G, L, M, N, O

▼ **Hausplatte Variation 3** € 22,00 pro Person

Ab 4 Personen, Hausplatte wie oben,
mit Rindfleischsulzerl, Schafkäse, Käferbohnen auf Blattsalat und geräuchertes Forellenfilet mit Knoblauchweinmarinade und Preiselbeerschaum. A, G, L, M, N, O

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose, N = Sesam, L = Sellerie, M = Senf, O = Sulfite

Kulinarische Schmankerl



▼ **Gustoplatte** € 14,00

Feine Käse- und Rohschinkenvariation, mit Kürbiskern- und Liptaueraufstrich, raffiniert garniert mit Obst nach Saison und dazu passendem Gemüse. A, G, N, O

▼ **Lendbratl** € 13,00

Zartes Karree luftgetrocknet

Hauchdünn geschnitten, mit Apfel-Chutney und Kürbiskernaufstrich fein angerichtet. A, G, N, O

▼ **A g'sundes Brot** € 9,00

Resches Bauernbrot mit Kürbiskern- oder Liptaueraufstrich und reichlich Gemüse je nach Jahreszeit. A, G

A richtig g'sunde Jaus'n!

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose, N = Sesam, O = Sulfite

Kein Genuss ist
vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er hinterlässt,
ist bleibend.

Aus Wasser, Wald und Wiese



▼ **Geräucherte Forelle** € 15,00

Fischfilet geräuchert mit Preiselbeer- Obersschaum,
einer Wein- Knoblauch- Marinade und getoastetem Weißbrot. A, G

▼ **Herbstteller** (nur im Herbst) € 18,00

Geräucherte Wildspezialitäten vom Hirsch,
über Buchenholz geräuchert mit feiner Garnierung. A, G, N

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose, N = Sesam, O = Sulfite

Das Feuer zaubert
den Geschmack

Käse der Genuss zum Wein



▼ **Käseteller** € 15,00

Verschiedene Schnittkäsesorten mit Butter,
Kürbis- und Liptaueraufstrich, garniert mit Gemüse. A, G, N

▼ **Käsebrot** € 9,50

Knuspriges Hausbrot, mit Butter bestrichen und mit Edammer belegt. A, G

▼ **Käsegenuss** € 17,50

Schmackhafte Käsesorten aus der Region,
dazu ein bekömmliches Chutney,
garniert mit Obst der Saison. A, G, N

Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose, N = Sesam

Steirische Schmankerl



▼ **Schafkäse** € 14,00

Die gerösteten Kürbiskerne und das „schwarze Gold“ aus der Südsteiermark ergeben den bekömmlichen Geschmack. Ein guter Balsamico rundet das Ganze ab. A, G, O

▼ **Steiermarkschüsslerl** € 13,50

Die drei Kulinarischen Botschafter der Steiermark.
Käferbohnschüsslerl mit a bissal Rindfleisch, Zwiebel und Ei.
Guat o gmocht mit Kernöl und an Opflessig. A, L, O

▼ **Rindfleischsulzerl** € 12,00

Rindfleischsulzerl auf Blattsalat, garniert mit Gemüse.
Mit Kernöl und Balsamico -Essig abgerundet. A, L, O

Es braucht
zu allem ein
entschließen,
selbst zum
Genießen

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose, N = Sesam, L = Sellerie, O = Sulfite

Was guats o' Gmochtes



▼ **Kranachbergsalat** € 12,50

Geselchtes, Käse Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Äpfel und saisonalen Salaten.
Den letzten Pfiff gibt eine schmackhafte Marinade. A, G, O

▼ **Salatschüsserl** €9,00 **vegan**

Knackige Salate mit saisonbedingtem Gemüse, Äpfel, Zwiebel
mariniert mit Kernöl und Balsamicoessig. o

▼ **Haussalat** € 15,00

Käferbohnen, Rindfleisch und Schafkäse mit knackigem Blattsalat,
deftig, herzhaft steirisch, mit Kernöl und Apfelessig. A, G, L, O

▼ **Käferbohnenalat** €7,00 **vegan**

Käferbohnen mit Zwiebel, ob'gmocht mit dem
schwarzen Gold der Südsteiermark und Apfelessig. A, O

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose, L = Sellerie, O = Sulfite

Essig und Öl ist das
Parfum der Küche

Darf's was Saures sein



▼ **Mariniertes Rindfleisch** € 14,00

Gekochtes Weißscherzl zart und mürb, auf buntem Blattsalat, mit Gemüse garniert, mit einer Kernöl Essig-Marinade, dazu Zwiebelringe. A, L, O

▼ **Saure Variation** € 14,00

Schafkäse und Rindfleischsulzerl auf Salat angerichtet mit Kernöl und Balasmicoessig abgerundet.
Die Jause, die fast allen schmeckt! A, G, L, O

▼ **Haussulz** €10,00

Herzhaft nach alter Tradition mit Kernöl und Apfelessig. A, L, O

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose, L = Sellerie, O = Sulfite

Wer nicht genießt,
wird ungenießbar...

Kleine Streicheinheiten



▼ **Aufstriche Ihrer Wahl** €5,00 pro Brot

Resches Bauernbrot mit Aufstrich Ihrer Wahl.
Verhackert*, Bratlfett und Leberaufstrich mit Zwiebel garniert,
Liptauer und Kürbiskernaufstrich garniert mit Gemüse. A, G

▼ **Aufstrichteller** € 11,50

Von den oben genannten Aufstrichen,
je eine kleine Portion dazu reichlich frisches Gemüse. A, G

*Unser Verhackert wird nach alter Tradition
hergestellt, der weiße Bauchspeck ohne Fleisch
reift mehrere Monate im Winter. Dadurch ist er
ein sehr deftiger weißer Aufstrich.

A = Glutenthaltiges Getreide, G = Milch und Laktose

Ein gutes
Urprodukt ist die
Grundlage aller
bekömmlichen Speisen.

Für die Kleinen unter uns

- ▼ **Kinderteller** € 6,00
Schinken, Käse, Leberaufstrich, lustig garniert. A, G
- ▼ **Kleine Reblaus** € 4,50
Kleines Fleischbrot, garniert. A, G
- ▼ **Spiderman** € 4,00
Kleines Leberaufstrichbrot, garniert. A, G
- ▼ **Biene Maja** € 3,50
Kleines Butterbrot mit Honig. A, G
- ▼ **Bob der Baumeister** € 3,00
Kleines Butterbrot mit Marmelade. A, G

A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch und Laktose



Auch unsere
Kleinen sollen sich
wohlfühlen –
denn sie sind die
Gäste von morgen.

Süßes zum Abschluss



▼ Unsere Nachspeisen

Mit viel Liebe bereiten wir laufend süße Köstlichkeiten zu. Alle unsere Mehlspeisen werden nach alten, traditionellen Hausrezepten gebacken. Dabei konzentrieren wir uns auf saisonales Traditionsgebäck wie Ponganzten (Pfingsten), Osterbrot, Marillenkuchen, Bauernkrapfen, Apfelstrudel, Rexglas'l und vieles mehr.

Deshalb fragen Sie einfach, was wir heute für Sie bereit halten.

▼ Bitte haben Sie Verständnis...

...wenn es nicht immer alles gibt oder die Jause einmal etwas länger dauert. Bei uns wird alles frisch zubereitet um Ihnen besten kulinarischen Genuss zu bieten.

Speisenänderung € 1,50

**Leistung allein
genügt nicht,
man muss
auch jemanden
finden, der sie
anerkennt...**

Wo der Genuss herkommt



Da wir Buschenschenker fast alle Familienbetriebe sind, ist es kaum möglich alles selbst zu produzieren, aber mit viel Gespür ist es uns gelungen verlässliche Partner unseres Vertrauens zu finden.

Wein- Sekt- Traubensaft

aus eigener Erzeugung

Selch- und Wurstwaren

Familie Posch Woaka Hof | Heimschuh

Schafskäse

Weizer Genuss Manufaktur

Forellen

Marzi Forellen

Käferbohnen

Oswald | Gleinstätten

Freilandeier

Familie Klampfer | Oberfahlenbach

Weinessig, Balsamico Essig

aus eigener Erzeugung

Nektar und Apfelsaft

Familie Zuegg | Eckberg

Kernöl

Familie Zenz | St. Johann

Gemüse und Salat

Familie Predl | Allerheiligen/Wildon

Kren

Pilch | Großklein

Käse

Fischer | Kitzeck

ALLE UNSERE KRÄUTER
UND GEWÜRZE
WACHSEN IN UNSEREM
WEINFASSEL-GARTEN.



Küchenzeiten

März bis November

Mo, Di, Mi, Sa:

von 12.00 - 20.00 Uhr

Sonntag:

von 12.00 - 19.00 Uhr

Juli und August

Mo - Mi: 17.00 - 21.00 Uhr

Sa: 12.00 - 21.00 Uhr

So: 12.00 - 20.00 Uhr

Familienweingut Buschenschank Trabos
Kranachberg 30, 8462 Gamlitz, 03454 430
weingut@trabos.at, www.trabos.at



